



DOMAINE
BONNEAU DU MARTRAY

CORTON - CHARLEMAGNE GRAND-CRU 2017

LE CLIMAT



Coeur historique de l'appellation Corton-Charlemagne Grand Cru, le climat Charlemagne arrondit harmonieusement la colline de Corton sur sa face occidentale. Les vignes orientées à l'ouest sont exposées aux rayons du soleil toute la journée, jusqu'au soleil couchant, particularité unique en Bourgogne. Les circulations d'air provoquées par les reliefs voisins ventilent le vignoble et préservent la fraîcheur des raisins. Les parcelles du vignoble courent de haut en bas de la colline, où l'épaisseur des argiles, des limons, des marnes et les différents types de calcaires composent une mosaïque de terroir à la nature et au comportement très différents : les parcelles au pied du bois offrent au vin un aspect cristallin, aux notes florales et d'agrumes. Les vignes du coeur de la colline structurent le vin et y apportent du grain, quant aux parcelles du bas de la colline, plus riches en minéraux, vont apporter la puissance du Charlemagne.

La composition de cette unique cuvée de Bonneau du Martray traduit la complexité et la richesse de ce grand terroir, la plus authentique représentation du terroir de Charlemagne.



DOMAINE
BONNEAU DU MARTRAY

CORTON - CHARLEMAGNE GRAND-CRU 2017

LE MILLESIME

Ces dernières années, nous avons constaté de violents aléas climatiques auxquels le domaine a dû être attentif pour s'adapter avec la meilleure réactivité.

Lors de cette campagne, le domaine dû défendre son vignoble contre trois principales menaces :

> Après un bel hiver, les gelées de printemps 2016 qui ont touché sévèrement le vignoble se sont réitérées. L'équipe du domaine a effectué à répétition des traitements à base de « valériane ».

Cette préparation biodynamique permet de créer une enveloppe de chaleur et ainsi protège la vigne du froid, ce qui a assuré une défense contre cette chute de température importante.

> Au printemps, d'importantes averses ont lavé les derniers traitements effectués et ont déclenché une pression violente de mildiou. L'équipe du domaine a dû resserrer les cadences de traitements phytosanitaires pour maîtriser le phénomène ; la silice s'avère notamment utile.

> Pendant l'été, le domaine appréhende une sur-maturation et un flétrissement des baies dus à un stress hydrique et thermique avéré ; sont effectués des traitements de 500P et de valériane. Les traitements de 500P - préparât de bouse de corne - ont pour but de rafraîchir l'atmosphère et la valériane joue un rôle déstressant qui favorise le maintien des flux de sève et d'énergie dans la vigne.

Le domaine ne produit que deux vins issus d'un seul et unique vignoble. L'équipe y est donc intégralement dévouée. Cela permet de pratiquer une biodynamie de haut niveau, avec un degré d'extrême précision à chaque intervention.

L'équipe décide de vendanger les pinots noirs le 30 août, puis, interrompus par la pluie le 31, vendange les chardonnays du 1er au 5 septembre. Les fruits sur pied sont d'une excellente composition.

Les raisins acheminés en petites caisses à vendange parviennent à la





DOMAINE
BONNEAU DU MARTRAY

CORTON - CHARLEMAGNE GRAND-CRU 2017

cuvée très rapidement - le domaine étant situé à quelques pas du vignoble - et préserve ainsi l'état sanitaire de chaque baie.

En blanc comme en rouge, les raisins - préalablement triés pour ne sélectionner que le meilleur - sont vinifiés séparément, en fonction de leur provenance. Le domaine ne pratique cependant pas la politique du deuxième vin, si l'un des lots n'atteint pas le niveau qualitatif fixé par le domaine, il est écarté.

Une fois encore, un grand millésime repose dans les caves du domaine, avec déjà la brillance des grands Cortons.

VINIFICATION

A la réception de la vendange dans la cuverie, un léger foulage a lieu avant pressurage afin d'apporter de la matière ; cela permet notamment d'exercer un pressurage doux, afin d'extraire la quintessence aromatique du millésime.

Après débourbage, les fermentations s'effectuent en fût de chêne. Chaque fût est suivi avec une grande méticulosité jusqu'à un premier soutirage. Les vins assemblés poursuivent leur élevage en cuve sur lies fines durant un deuxième hiver. A la fin de cette période le nouveau millésime est soutiré une deuxième fois pour être séparé des lies puis mis en masse. Après deux mois nécessaires à son homogénéisation, il est finalement mis en bouteilles. Ces dernières reposent alors dans les caves durant quelques mois, ou parfois quelques années, avant de quitter le chais.





DOMAINE
BONNEAU DU MARTRAY

CORTON - CHARLEMAGNE GRAND-CRU 2017

LE VIN

Un millésime d'amateurs.

C'est un vin précis qui dévoile un aspect calcaire, de roche humide et une pointe saline. Le vin s'ouvre en profondeur sur des notes de fruits secs et de noisette. Puis, il prend une certaine ampleur en bouche tout en restant droit, tenu par une belle acidité.

Avec des rendements maîtrisés, ce vin présente un équilibre parfait entre les trois microclimats et affiche la minéralité calcaire du haut de coteau, la texture et la profondeur du cœur de la colline et la richesse des terres argileuses des pentes basses du domaine. Ce vin exprime l'élégance et le classicisme de Charlemagne.

